



# PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL D'ARLYSÈRE

## BILAN ET PERSPECTIVES POUR LES DIFFÉRENTS AXES DE TRAVAIL



## RAPPELS DES GRANDS AXES DU PAT 1 D'ARLYSÈRE 2021 - 2024

Le PAT => 3 ans pour :

- **Affiner le diagnostic alimentaire territorial**
- **Mener le premier plan d'actions et l'améliorer**
- **Trouver les moyens humains, financiers pour mener à bien ce projet.**
- **Construire une gouvernance alimentaire locale dans la durée**

**7 axes ont été déclinés en 27 objectifs** comprenant des actions à court / moyen / long terme

**Des actions en cours sur tous les axes**

### 7 GRANDS AXES

visant à relocaliser le système alimentaire du producteur au consommateur et à proposer une alimentation de qualité pour tous



# 1. BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE



- Présentation de quelques actions
- Pour plus de détails => cf. tableau de suivi du PAT

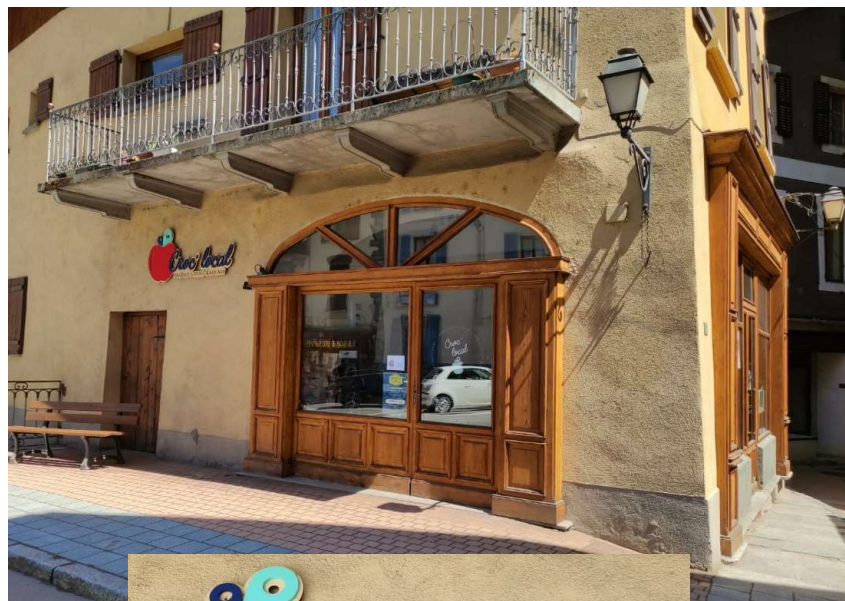


Plan d'Action PAT Arlysère - public cible + indicateurs de suivi (V. 1er octobre 2023)

Grands Axes de travail	Objectifs / fiches actions	Actions réalisées et en cours en 2023	Partenaires	Liens avec les autres Axes du PAT, les fiches Action PCAET d'Arlysère et les 2 PPT d'Arlysère	Services de la CA Arlysère concernés	Indicateurs de suivi juillet 2021	Indicateurs de suivi octobre 2023	Cibles	
1.1 Favoriser la consolidation des filières AOP/IGP du territoire		Promouvoir la préservation et la valorisation des espèces pastorales traditionnelles via l'association de Filières Pastoraux Territoriaux (PPT) Grand Arc/Beaufortain/Val d'Arc et la participation au PPT des Vosges - 3 initiatives éditoriales en avril 2023 sur le changement climatique, la gestion de la ressource en eau et la production de lait pour alimenter les éleveurs de Zone PPT Beaufortain Grand Arc Val d'Arc (2022 - 2026) + 3 comités de pilotage	FNR du Vosges / SEAT / Coopératives ADA/ADABO Région / Douce comme l'Alp	Axe 6 PAT	PCAET / Energie Climat / Forêt	Nombre de dossiers accompagnés dans le cadre de Zone PPT - 4 en préparation pour le prochain comité de pilotage de mai 2023. Pour rappel : 54 dossiers financés sur le 2ème PPT	Nombre de dossiers accompagnés dans le cadre de Zone PPT - 10 projets validés lors des 3 comités de pilotage (2 concernant l'eau pour les salines, 4 favorisant des logements en alpage, 3 favorisant des foies gras, 4 favorisant des foies gras) 1 programme de sensibilisation au pastoralisme validé et mis en œuvre en 2023 1 appel à projets concernant les dispositifs européens (RSE Agriculture de montagne) en septembre 2023 (text + contenu) + à finaliser rapidement sur le site internet d'Arlysère		
		Participer aux études prospectives menées par les CDO Beaufort et Beaufortain sur les évolutions de ces filières sur leur développement climatique					Nombre de réunions réalisées	Nombre de réunions réalisées - réunions de projet Alpiste piloté par la CASMB	
1.2 Favoriser le développement des filières de qualité (Bio, HVE...) et la diversification de l'offre alimentaire		Étudier quelle est la filière stratégique pour une conversion bio/certification HVE (Ex: envisager une conversion bio de producteurs laitiers hors zone AOP / une certification bio/HVE des arboriculteurs ? Labellisation type HVE de la filière viande issue de la filière Beaufort validée par les comités de territoire ? Créez du Virgier commença ?)	CASMB / ADABO / 3 groupements agricoles	Axe 2 PAT - 10 les producteurs/fermes/huîtres ou avec certification HVE/ labellisation bio / compatibles dans le cadre d'EGALIM	Services de la CA Arlysère concernés	Étude sur l'appareillage de laboratoires les coproductions lait hors AOP réalisées en 2023 mais manque de débouchés de valorisation à l'échelle (dépendant des demandes) / sensibilisation à nécessaire / Guide de labellisation de la filière viande/ères de l'abattage de Bœuf/ères trop important par rapport aux volumes concernés / 1 travail de normalisation (EGALIM) en matière d'intermédiaires et une automatisation positive (cf. Axe2) Une rencontre avec les comités - HVE CASMB - Laitage vers les coopératives et la GDA	Nombre de réunions de concertation proposées	Nombre de dossiers de certification HVE / labellisation bio / compatibles dans le cadre d'EGALIM	
		Mettre en place des outils de sensibilisation à la conversion bio/certification HVE (Ex: formation, conseil technique, conseil hors champ, utilisation de dispositifs bio/HVE, accompagnement) / Outil HVE, clés de conversion en 2022	Intervenant de terrain + DCA Virgier + certification filière viande				Nombre de porteurs de projets / installations bio rep: 6 (1 bio, 2 maraichers, 1 culture potager/PPAM) 1 porteur de projet rep par rapport à la problématique de recouvrement de son bâtiment / 1 fois pour la transformation bio/ères	Porteurs de projet d'optimisation de matériel / 1 tracteur mobile / 1 hydrogène / 1 passerelle / 1 module tout en 2022/2023 pour 2022/2023 (1 module en 2022/2024) dans la Beaufortain. Objectif : créer un prototype de module sur le site de la Agglo	
		Accompagner l'installation de producteurs bio via des conseils individualisés / mise en relation / aide à l'installation					Nombre de porteurs de projets / installations bio rep: 6 (1 bio, 2 maraichers, 1 culture potager/PPAM) 1 porteur de projet rep par rapport à la problématique de recouvrement de son bâtiment / 1 fois pour la transformation bio/ères	Nombre de porteurs de projets / installations bio rep: 6 (1 bio, 2 maraichers, 1 culture potager/PPAM) 1 porteur de projet rep par rapport à la problématique de recouvrement de son bâtiment / 1 fois pour la transformation bio/ères	
		Assistances de CLIF Arlysère - Des territoires d'Élevage aux filières (2023, la 1) - pour faciliter la transmission d'exploitations et l'installation de nouveaux producteurs maraichers (maraichers, circuits courts, bio...) et autres des constructions agricoles - Démarche de sensibilisation à la transmission - le 20/09/2023 sur Beaufort en matière de la commission agricole de la commune					Étude assistée / Outil	Nombre de dossiers agricoles transmis, d'exploitations transférées / 1 fois en bio sur des producteurs maraichers	Pour de nouveaux projets de transmission financés dans le cadre de CLIF Arlysère en 2023
		Mise en œuvre de la politique d'expansion favorisée d'agriculture				Nombre d'ha de terrain acheté par l'agglo en 2022/2023 - 41 ha sur 20 ans (20 000 ha de terrain de nature) - 400 ha de terrain acquis sur le territoire de la commune pour faire de la filière forestière ou de la filière de produits ou coproduits lait bio (TS 200 ha de forêt de nature)	Nombre d'ha de terrain acheté par l'agglo en 2022/2023 - 41 ha sur 20 ans (20 000 ha de terrain de nature) - 400 ha de terrain acquis sur le territoire de la commune pour faire de la filière forestière ou de la filière de produits ou coproduits lait bio (TS 200 ha de forêt de nature)	Agriculteurs, coproducteurs, distributeurs	

# PROJETS AYANT BÉNÉFICIÉ DE FINANCEMENTS DANS LE CADRE DU PLAN DE RELANCE AU DÉMARRAGE DU PAT EN 2021

**Croc'Local** : création d'un magasin de produits frais et locaux en provenance majoritaire d'Arlysière



## PROJETS AYANT BÉNÉFICIÉ DE FINANCEMENTS DANS LE CADRE DU PLAN DE RELANCE AU DÉMARRAGE DU PAT EN 2021

**SICA Viande** : Projet d'agrandissement et de relocalisation d'une activité de conditionnement et transformation de charcuteries fraîches

**Cuisine centrale d'Albertville**: Four de cuisson à basse température

**Jardins familiaux et partagés de Frontenex**



## PROJETS AYANT BÉNÉFICIÉ DE FINANCEMENTS DANS LE CADRE DU PLAN DE RELANCE AU DÉMARRAGE DU PAT EN 2021 => TABLEAU DE SYNTHÈSE DES 6 PROJETS

Nom du porteur de projet	Description synthétique	Montant des dépenses prévisionnelles (HT)	Montant d'aide sollicité dans le cadre du présent AAC	Dont montant relevant du plan de relance	Dont montant relevant du FEADER (pour les projets de l'axe 1.1)
Commune d'Albertville - Cuisine centrale	Achat d'un four pour faire des cuissons à basse température => cuisiner des produits frais notamment la viande en provenance de l'abattoir de Beaufort	28500	11400	11400	
CCAS - cuisine centrale de la Bathie	Equipement matériel de cuisine centrale et logiciel de gestion	23407	13362	13362	
Commune d'Ugine - cuisine centrale	Achat d'équipements spécifiques pour cuisiner des produits locaux, de qualité et faire plus de repas "faits maison". L'objectif étant d'atteindre EGALIM. Equipement pour cuisiner des légumes frais, stocker des produits frais, véhicule frigo, formation	139 653	52 676	52676	
Commune de Frontenex	Création de jardins familiaux et partagés sur la commune de Frontenex => Equipements en matériel de jardin et intervention pédagogique	18914	8286	8286	
Entreprise Croc Local	Création d'un magasin de vente de produits d'une 20aine de producteurs locaux à Beaufort	18 050	7820	7820	
SICA Viande	Extension de l'abattoir et relocalisation d'une activité de conditionnement et de transformation de charcuteries fraîches : Achat d'équipement en vue de l'extension de l'abattoir de Beaufort, afin d'optimiser l'usage du nouvel équipement d'emballage "Flat skin" et de créer des outils de transformation pour valoriser les quartiers avants des bêtes abattues.	260 000	97 067	48 533	48 533
<b>TOTAL</b>		<b>488 524</b>	<b>190 611</b>	<b>142 077</b>	<b>48 533</b>



# BILAN PROGRAMME D' ACTIONS - 7 AXES DU PAT D'ARLYSÈRE

**=> EXEMPLES D' ACTIONS MENÉES SUR 2021/2023**



## AXE 1.

Encourager le développement d'une agriculture de qualité

**1.1.** Favoriser la **consolidation des filières AOP/IGP** du territoire

**1.2.** Favoriser le **développement des filières de qualité** (bio, HVE,...) et la **diversification de l'offre alimentaire**

**1.3.** **Préserver les surfaces agricoles** et **faciliter l'accès au foncier** aux porteurs de projet

**1.4.** Favoriser le **développement/la structuration des circuits courts** sur le territoire en complémentarité avec les territoires voisins

En gris: actions lancées depuis 2021

En bleu : actions complémentaires

## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

- Bilan, construction et validation des 3<sup>ème</sup> Plans Pastoraux Territoriaux (2022-2026) avec SEA 73 / PNR Bauges

- PPT Arlysère : Validation de 10 projets d'investissement en alpage + lancement d'un appel en projet en 2023 auprès des 180 alpagistes et collectivités

- Etude des filières stratégiques pour conversion bio / HVE (1 arboriculteur passé en HVE)

- Installations sur des productions diversifiées

1. Etudes pour assoir notre connaissance du foncier agricole et mieux piloter notre action : reconquête foncière, multifonctionnalité des sols de la CA Arlysère => méthode du projet MUSE, état des lieux du foncier agricole appartenant à l'agglo, données sur la consommation de foncier ENAF depuis dernière révision du SCOT)
2. Construction d'1 politique d'intervention foncière avec la commission agricole + acteurs du foncier (convention SAFER,...)
3. Cas concrets d'actions de préservation du foncier agricole, de réorientation des productions et d'installation (lancement et animation du CLIF Arlysère, conventions d'intervention SAFER, acquisitions foncière, installations sur productions de qualité, prise en compte dans révision du SCOT ...)

Accompagner les projets structurants du territoire via le Contrat Départemental secteur Arlysère





## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE => RÉÉCRITURE DU PLAN PASTORAL TERRITORIAL (PPT) D'ARLYSÈRE

### PAT - AXE 1

Encourager le  
développement  
d'une agriculture  
de qualité

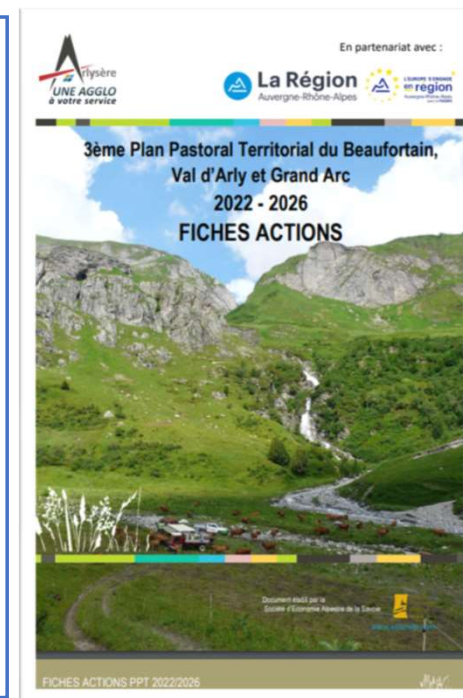


→ Bilan lors de 6 comités de pilotage  
→ Définition de 6 axes stratégiques pour des demandes de  
financement pour le 3<sup>ème</sup> Plan Pastoral Territorial (2022 – 2026) :

- études et expérimentation,
- structuration collective du domaine pastoral (AFP/GP,...),
- amélioration des conditions de vie et de travail (accès principaux et logements des alpagistes dont eau),
- gestion durable de l'espace pastoral (desserte interne, eaux pour les animaux, remise en valeur des surfaces pastorales),
- outils de production (contention et clôtures),
- soutenir la communication et le multi-usage,

→ demande de **616 000€ de subvention à la Région pour la nouvelle programmation 2022-2026** pour un **montant global d'investissements possibles de 1 709 000€**

- **54 projets financés sur le programme 2016-2021**
- **Les crédits ont été utilisés à 70% pour des projets liés à l'amélioration des conditions de vie/travail** (logement, accès à l'eau pour les Hommes et les animaux) **et la gestion durable des espaces** (maintien en herbe)



Télécharger le bilan, le nouveau programme et le budget :  
<https://www.arlyserre.fr/nos-missions/economie-et-emploi-2/agriculture/>

=> LANCEMENT D'UN COMITE LOCAL D'INSTALLATION ET DU FONCIER SUR ARLYSÈRE

PAT - AXE 1

Encourager le développement d'une agriculture de qualité

OBJECTIFS DU CLIF :

- ✓ **Favoriser l'installation / transmission** sur le territoire tout en privilégiant des productions «déficitaires» que ce soit sur Arlysère et/ou au niveau départemental (Circuits courts, maraîchage, porcins, volailles de chair,...) et/ou sous signe de qualité.
  - ✓ **Conforter les exploitations** en place en cohérence avec le schéma des structures.
  - ✓ Faciliter des **échanges fonciers**.
  - ✓ **Possibilité d'acquisition des parcelles par la collectivité** pour aider économiquement des jeunes installés (Diminution des charges à l'installation) tout en garantissant une **durée d'exploitation sur du long terme pour l'agriculteur et le maintien d'une orientation agricole des parcelles**.
- 
- **Un comité de pilotage** composé des 3 groupements agricoles, CASMB, DDT, SAFE représentants syndicaux, coopératives, CUMA, Arlysère, autres...
  - **Un comité technique**
  - **Point de départ => Etat des lieux sur l'installation / transmission sur Arlysère**  
➔ identification de secteurs/filières à enjeux



## AXE 1.

Encourager le développement d'une agriculture de qualité

### Nombre d'ha de terrains achetés par l'agglo en 2022/23 : 3.89 ha

- 3,41 ha sur Grésy sur Isère => 1 installation + 1 confortation en maraichage AB
- 48a20ca + un bâtiment acquis sur Notre Dame des Millières à la demande du maire de la commune pour faire de la réserve foncière en vue de l'installation d'une productrice en caprin/ovin lait bio

**Equipement de la parcelle de Grésy sur Isère acquise d'un forage (étude hydro + forage + pompe + drain) pour favoriser l'installation d'activité maraichère bio**

## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

### => PRÉSERVATION DU FONCIER AGRICOLE, RÉORIENTATION DES PRODUCTIONS / INSTALLATIONS



Installation/confortation de 2 maraichers bio sur Grésy sur Isère sur 3,41 ha – juillet 2023

#### **Investissements directs de l'agglo :**

- 96 800€ d'acquisitions foncières + bâtiment (hors frais de notaire)
- 75 000€ HT projet d'équipement forage

**=> 171 800 euros**



## AXE 1.

Encourager le développement d'une agriculture de qualité

## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

### => PRÉSERVATION DU FONCIER AGRICOLE, RÉORIENTATION DES PRODUCTIONS / INSTALLATIONS

#### Reconquêtes agricoles et attribution de foncier => 15.06 ha

- 1 parcelle d'environ **1 ha débroussaillée sur Tournon** (juin 2023) + **création d'un chemin d'accès via un terrain communal de ND des Millières** (sept. 2023), **attribuée en convention d'usage précaire à un paysan boulanger** du territoire **en recherche de confortation** pour produire de l'épeautre (production manquante sur le territoire). Appel à candidature en 2024 pour attribution définitive.
- **2,46 ha de parcelles agricoles** situées sur une zone d'activité attribuée en prêt à usage précaire ( juin 2023) pour 7 mois à un agriculteur en recherche de confortation pour l'autonomie fourragère. Terrain entretenu auparavant par les services techniques (broyage).
- **1 ha de parcelle** intercommunale **défriché** sur Grésy en 2021 et attribué par la SAFER dans le cadre du CLIF à un agriculteur en bovin lait en recherche de confortation.
- **Reconquêtes en alpage** dans le cadre du PPT Arlysère : 5 ha



Broyage d'une parcelle d'un hectare avant mise en place d'une attribution - Tournon- juin 2023



Fenaison – semis de prairie suite à dessouchage d'une parcelle d'un hectare – Grésy sur Isère



## AXE 1.

Encourager le développement d'une agriculture de qualité

## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

### => PRÉSERVATION DU FONCIER AGRICOLE, RÉORIENTATION DES PRODUCTIONS / INSTALLATIONS

#### Mobilisation d'outils d'intervention foncière

- **Nombre de demandes de préemptions en lien avec la SAFER pour lutter contre la spéculation foncière agricole** → 3 demandes de préemptions réalisées avec 2 retraits de vente
- **Contractualisation** : 2 baux de long terme scellés avec 2 agriculteurs (NDMillières + Grésy) + 2 projets pour les maraichers bio de Grésy
- **Participation technique et politique à la création de la SCIC foncière Départementale** = outil d'intervention foncière pour portage de foncier pour faciliter l'installation de productions manquantes en 73 (création le 14/12/ 23)

➔ **Couts directs pour l'agglo**  
: 700€HT par demande de préemption

➔ **Couts directs pour l'agglo :**  
27 000€ de parts sociales prises



## AXE 1.

Encourager le développement d'une agriculture de qualité

## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

=> PERSPECTIVES SUR L'AXE 1

- ⇒ Maintenir les **actions liées à la préservation du foncier agricole**, à la **répartition du foncier** (CLIF,...) et à la **diversification des productions** (accès au foncier + accompagnement technique)
- ⇒ **Pour les filières AOP/IGP laitières**, ancrées historiquement sur le territoire => **actions via les Plans Pastoraux Territoriaux pour l'agglomération / PAEC**, les autres actions étant menées par les acteurs de la filière
- ⇒ **Pour les autres filières** (viande, arboriculture, maraîchage...)
  - ⇒ cibler les actions structurantes (Ex: étude CMA auprès des bouchers...)
  - ⇒ Faciliter le maintien de certaines filières (arbo/viande), le développement de la filière maraîchage
- ⇒ Actions pour **conforter les exploitations face aux problématiques de multi-usage/cohabitation** en plaine et en montagne
- ⇒ **Pour les circuits courts : faciliter la mise en place d'actions collectives** (ex : construire un marché public pour s'approvisionner en produits locaux au sein des collectivités, logistique, lieu de fabrication commun aux productions végétales,...?) + poursuite de **promotion des Circuits courts**
- ⇒ **Construire des actions de mise en relation entre amont/aval des filières**



### AXE 2.

Poursuivre la structuration des circuits courts en restauration collective en visant EGALIM

2.1. Augmenter les volumes d'approvisionnement en produits locaux de qualité avec un budget maîtrisé : établissements en gestion directe

2.2. Augmenter les volumes d'approvisionnement en produits locaux de qualité avec un budget maîtrisé : établissements en gestion concédée

2.3. Trouver des solutions logistiques (commande / transport / stockage) favorisant le développement des approvisionnements en circuits courts sur le territoire

2.4. Faciliter l'accès au foncier aux porteurs de projet pour des productions manquantes

2.5. Mise en œuvre d'actions sur la réduction du gaspillage alimentaire, les dons alimentaires et la collecte de biodéchets

2.6. Sensibiliser les convives/élus/habitants aux usages de produits locaux de qualité en restauration collective

- Groupe de travail coopération entre les 3 cuisines centrales du territoire
- Signatures de conventions entre 10 producteurs/ coopératives et la cuisine centrale d'Albertville
- Accompagnement de la cuisine centrale d'Albertville (puis Ugine) dans la rédaction de son appel d'offre viande

- Poursuite de la structuration d'une filière viande locale

- Accompagnement de la commune de Frontenex dans formalisation de son marché pour choisir son prestataire
- 2 réunions de sensibilisation des élus en gestion concédée sur le territoire

Expérimentation logistique sur le Val d'Arly avec la coopérative de Flumet

Actions de sensibilisation dans les écoles : Un berger dans mon école de 5 à 8 classes de maternelle et primaires du QPV d'Albertville + Gilly



## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSIÈRE

### ANIMATION DU GROUPE DE TRAVAIL COOPÉRATION ENTRE CUISINES CENTRALES

- Un diagnostic détaillé de l'organisation de la restauration collective sur le territoire d'Arlysière

## AXE 2.

Poursuivre la structuration des circuits courts en restauration collective en visant EGALIM

Nombre de repas / j	2021		
	Albertville	Ugine	La Bathie
scolaires	630	380	110
crèches	70	45	
Résidence autonomie	35	45	
PRAD	120	50	20
EHPAD		150	80
<b>TOTAL capacité de production du nbre de repas/j</b>	<b>855</b>	<b>670</b>	<b>210</b>
<b>Capacité Max de repas / j évaluée en janvier 2021</b>	<b>1200</b>	<b>750</b>	<b>230</b>
Nombre de jours de production par semaine	5	7	7

AU TOTAL, les 3 cuisines centrales :

produisent environ 1 735 repas/j et 315 230 repas/an

pourraient produire environ 2180 repas/j (+ 445 repas/j)

Nombre de repas facturés en	Albertville	Ugine	La Bathie
<b>2019</b>	127 131	143 231	45 008

## Rayonnement des cuisines centrales

### ☀ Cuisine centrale d'Albertville

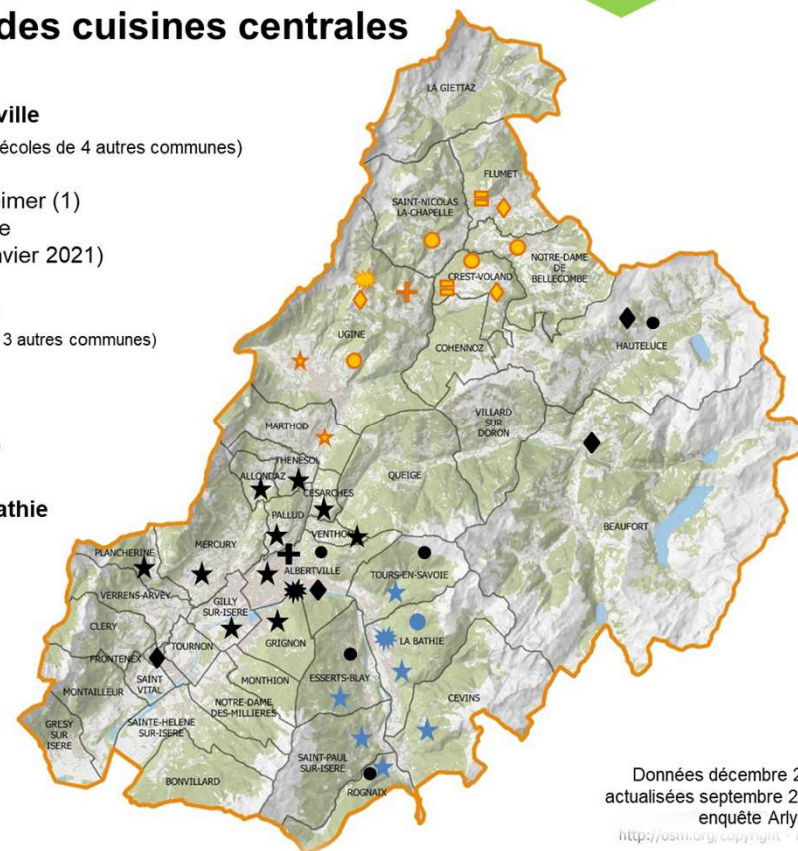
- Ecoles (5 à Albertville + écoles de 4 autres communes)
- ◆ Crèches (4)
- ☀ Accueil de jour Alzheimer (1)
- ✚ Résidence autonomie
- ★ PRAD (10 depuis janvier 2021)

### ☀ Cuisine centrale d'Ugine

- Ecoles (Ugine + écoles de 3 autres communes)
- ◆ Crèches (3)
- ☀ EHPAD
- ✚ Résidence autonomie
- ★ PRAD (2)

### ☀ Cuisine centrale de la Bathie

- Ecole (1)
- ☀ EHPAD
- ★ PRAD (6)





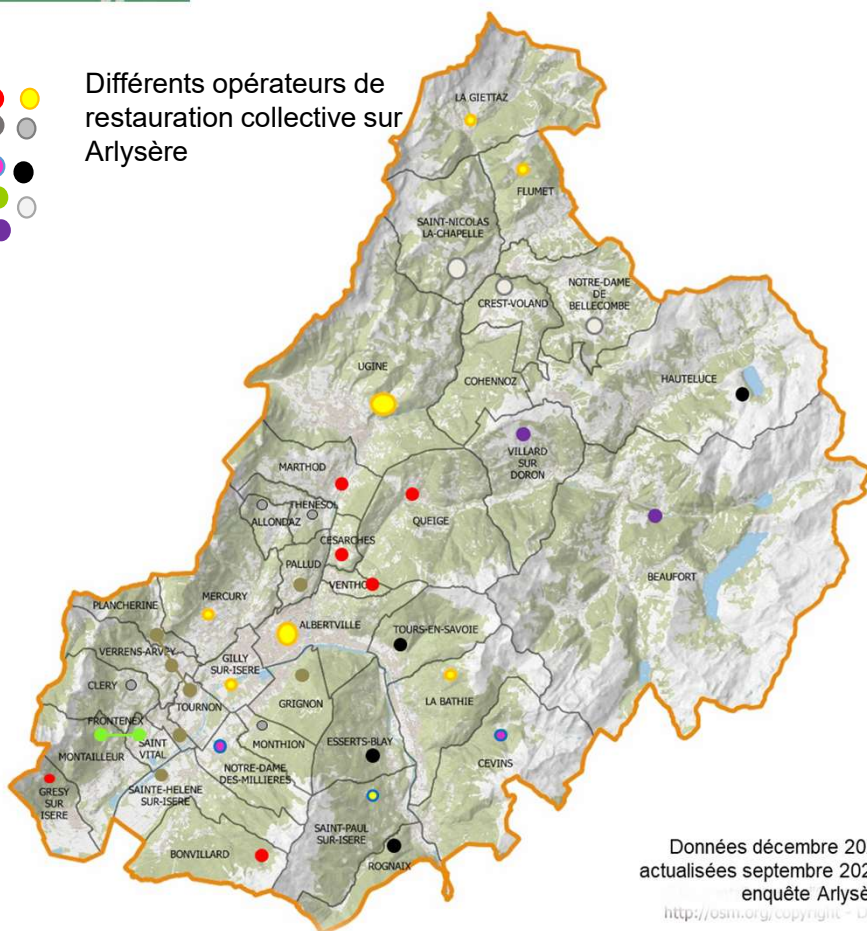
## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSIÈRE

### ANIMATION DU GROUPE DE TRAVAIL COOPÉRATION ENTRE CUISINES CENTRALES

#### AXE 2.

Poursuivre la structuration des circuits courts en restauration collective en visant EGALIM

Différents opérateurs de restauration collective sur Arlysière



Données décembre 2020  
actualisées septembre 2021,  
enquête Arlysière  
<http://osm.org/copyright>

<b>Arlysière</b>	39 communes	
<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Une commune sans école primaire</b> (Cohennoz qui est rattachée à Crest-Voland)</li> <li>• <b>4 communes où les repas sont fournis par les familles</b> : Allondaz, Monthion, Thénésol, Cléry</li> <li>• <b>3 groupements scolaires (RPI)</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Essert Blay/Rognaix /Saint Paul</li> <li>➢ Tournon/Verrens Arvey / Plancherine</li> <li>➢ Montailleu/Saint Vital</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Nombre de repas/j</b>	Env. <b>2400 repas/jour</b> dont 52% en gestion directe sur <b>34 communes</b> =>env. <b>294 000 repas/an</b>	
<b>Nombre de communes en gestion directe</b>	<b>7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 cuisines centrales : Albertville , La Bathie et Ugine</li> <li>• 4 cuisines sur place : Flumet, Gilly, La Giétaz (depuis 2020), Mercury.</li> </ul>
<b>Nombre de communes en gestion concédée</b>	<b>27</b>	9 communes livrées par des outils du territoire : Collège de Beaufort (2), CC Ugine (3), CC Albertville (4) 18 communes livrées par des prestataires extérieurs : SHBC (6), Leztrouy (7), API (3), Elior (2),

➔ **16 communes desservies par des outils locaux** (cuisines centrales ou collège de Beaufort) en septembre 2021

➔ **700 repas/j fournis par des prestataires extérieurs avec une offre privée attractive**

➤ Réalisation et présentation de l'**état des lieux précis** de l'organisation territoriale de la restauration collective sur notre territoire :

- ✓ par typologie de convives : EHPAD / PRAD/ crèches / écoles / Résidence autonomie (non traité : lycées / collèges)
- ✓ Enquêtes : offre par types de convives (composition des repas, types de prestataires, prix des repas, type de liaison,...) ?
- ✓ Une approche du calcul des coûts repas des cuisines ( cout matière, amortissements, personnel,...) + une simulation des coûts repas à capacité maximale d'utilisation
- ✓ 2 réunions avec les élus des communes pour comprendre le choix de prestataires et politique sociale (existence de quotient familial, couts du personnel sur les temps de repas, critères de choix...)

## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

### ÉTUDE COOPÉRATION DES UNITÉS DE PRODUCTION DE REPAS D'ARLYSÈRE : 1<sup>ERS</sup> RETOURS

#### AXE 2.

Poursuivre la structuration des circuits courts en restauration collective en visant EGALIM

- **Des besoins alimentaires spécifiques en fonction des convives** => Importance de retravailler les repas en fonction des besoins des convives
- **Des actions de coopération à court terme entre cuisines**
- Une élaboration de **scenario de réorganisation à moyen/long terme des cuisines**
- Un **besoin d'accompagnement des cuisines en gestion directe/concédée à atteindre les objectifs d'EGALIM** : définir des paliers d'évolution sans remettre en question les partenariats locaux déjà constitués + avec des moyens adéquats
- **Un besoin de dialogue aux différentes échelles territoriales** : Commune / Agglo / inter-territoire / Département / Région

### Poursuite de la structuration d'une filière viande locale en lien avec l'abattoir de Beaufort (SICA Viande) et les cuisines volontaires du territoire

- **En 2022 : suite à l'impulsion de la cuisine d'Albertville =>** lancement d'un accompagnement par la chambre d'agriculture pour rédiger un appel d'offre viande (bœuf/veau).
  - ✓ La Sica Viande en a été l'attributaire.
  - ✓ La viande pouvant être comptabilisée dans le cadre d'EGALIM (reconnaissance des externalités positives).
- **En 2023 : la cuisine centrale d'Ugine a également lancé un appel d'offre** sur la même base de travail que celle lancée par Albertville.
- **A ce jour 6 établissements suivants s'approvisionnement régulièrement ou épisodiquement auprès de la SICA Viande.**
- **Evolution du tonnage livré par la SICA Viande aux établissements de restauration collective d'Arlysère entre 2020 et 2023 :** de 2,4 T de viande de bœuf et de veau en 2020 à 7 T en 2023. + approvisionnement en beurre et beaufort.



## AXE 2.

Poursuivre la structuration des circuits courts en restauration collective en visant EGALIM



## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

### => PERSPECTIVES SUR AXE 2

#### AXE 2.

Poursuivre la structuration des circuits courts en restauration collective en visant EGALIM

- ⇒ Consolider les cuisines centrales et cuisines en gestion directes existantes
- ⇒ Poursuivre la structuration de filières phares (viande,...)
- ⇒ Travail sur l'élaboration d'une **feuille de route individuelle par établissement de restauration collective**, pour les **établissements volontaires** pour **fixer des objectifs pour atteindre la loi EGALIM** → via un prestataire extérieur
- ⇒ travailler sur la **réduction du gaspillage alimentaire** → via un prestataire extérieur
  
- ⇒ Voir la pertinence de proposer des actions de sensibilisations à l'alimentation saine/de qualité et à l'agriculture locale sur les temps de cantine/périscolaires
- ⇒ Travailler sur les dons alimentaires?



3.

Promouvoir l'utilisation de produits locaux de qualité au sein de la filière touristique

**3.1. Développer l'approvisionnement des restaurants, centres de vacances en produits locaux de qualité**



Enclencher de travail de sensibilisation des restaurants et centre de vacances => plan de compétences espaces Valléens

**3.2. Développer les points de vente physiques / magasins vitrines de produits locaux** pour faire la promotion des circuits courts auprès des touristes



Croc'Local, mise en relation des producteurs locaux et points de vente existants (magasins de coopérative, de produits régionaux ...)

**3.3. Valoriser le patrimoine culinaire** du territoire par des offres découvertes



- Promouvoir des offres agri-touristiques
- Organiser des visites de fermes/d'alpages (OT/FACIM)

**3.4. Développer des outils de sensibilisation et de promotion des différentes offres** alliant tourisme et découverte du patrimoine culinaire du territoire



- Mise à jour de la carte des circuits courts du territoire + géolocalisation
- Valoriser les produits locaux lors d'évènements touristiques d'ampleur

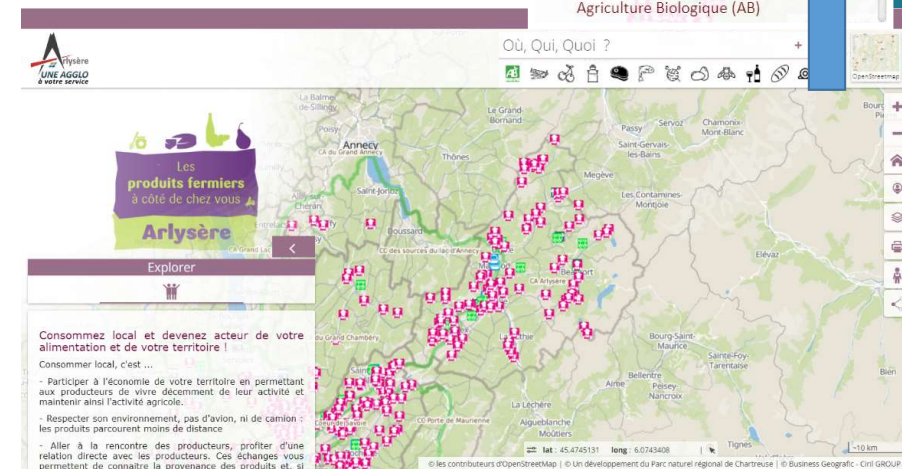


### 3.

Promouvoir l'utilisation de produits locaux de qualité au sein de la filière touristique

- Mise à jour de la **carte gratuite des circuits courts** qui permet :
  - d'avoir les bonnes adresses pour acheter les produits à la ferme, dans les coopératives et magasins de producteurs ( 90 points de vente recensés)
  - de re-découvrir les spécificités des terroirs, les agendas des marchés, les principaux évènements gastronomiques, les IGP et AOP présents sur le territoire et en bonus des recettes de cuisine
  - De visualiser les fermes qui font des visites
- En version papier, **éditée à 15 000 exemplaires** => dans les offices de tourisme, les accueils publics (Arpège, médiathèques, Dôme, Cinémas...), les mairies et chez les producteurs concernés (et qui le souhaitent)
- En téléchargement sur le site [www.arlyserre.fr](http://www.arlyserre.fr)
- **Complémentaire à la carte interactive des circuits courts** sur le territoire qui a également été complétée : [https://geo.parc-chartreuse.net/circuits\\_courts\\_arlyserre/index.html](https://geo.parc-chartreuse.net/circuits_courts_arlyserre/index.html)

## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE



### 3.

Promouvoir  
l'utilisation de  
produits locaux  
de qualité au  
sein de la filière  
touristique

## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

Les actions de promotion de l'agriculture / agri-tourisme proposées par l'Office du Tourisme du Pays d'Albertville



Dans le cadre des visites estivales de l'office du tourisme :

- **3 Rencontres au poulailler chez les Paysans voyageurs à Thénésol (13 personnes => moyenne de 4,3 personnes / visite)**
  - ⇒ demande croissante d'activité à réaliser en famille.
  - ⇒ Bien que payante cette activité fonctionne car elle touche tous les sens.
- **1 rencontre avec le gardien du refuge de l'Arpettaz (12 personnes)**



**Perspectives de l'OT :**

- Développer les rencontres avec les acteurs locaux (producteurs/artisans) dans le cadre de programmes des visites estivales
- Développer des sorties randonnées avec une thématique agro-pastorale.
- Développer des visites/temps de médiation dans les magasins de producteurs du territoire.





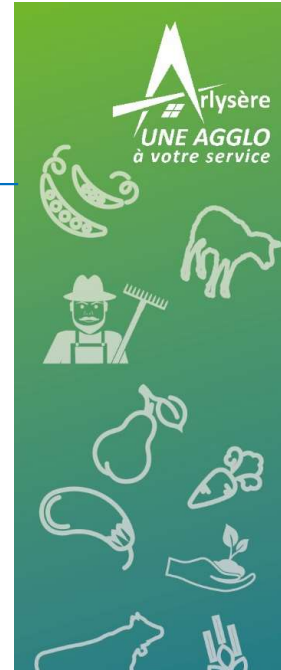
3.

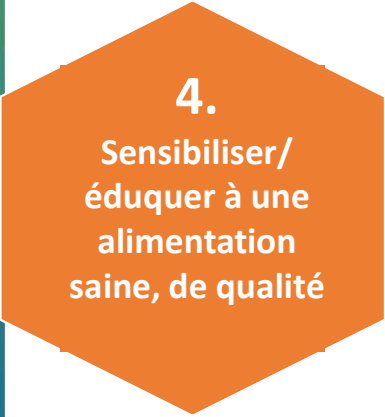
Promouvoir  
l'utilisation de  
produits locaux  
de qualité au  
sein de la filière  
touristique

## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

=>PERSPECTIVES SUR AXE 3

- ⇒ **Travail avec les offices du tourisme pour identifier :**
  - ⇒ les leviers pour développer l'utilisation des produits locaux dans les restaurants, si le besoin est avéré
  - ⇒ Développer de nouvelles offres de randos gourmandes si des opérateurs sont moteurs
  - ⇒ Mettre en avant le patrimoine culinaire « Paysages du goût » proposé par la FACIM?
- ⇒ **Poursuive le travail sur le multi-usage sur les espaces agricoles (cohabitation tourisme/agriculture/activités de loisir...)**
- ⇒ Définir quelles actions il est pertinent de garder dans le PAT sur cet axe, voir si cet axe reste une priorité et définir qui le porte





4.  
Sensibiliser/  
éduquer à une  
alimentation  
saine, de qualité

4.1. Développer des **actions de sensibilisation** à destination du **grand public**



Géolocalisation des circuits courts sur le territoire  
=>cf Axe 3.4

Diffusion des outils de sensibilisation portée par le PNR des Bauges et la SEA 73 + carto des producteurs en circuits courts + calendrier des bonnes résolutions + stand agglo anti-gaspi alimentaire (Foire d'Albertville )

4.2. Développer des **actions de sensibilisation** à destination **des cuisiniers, du personnel de cantine, des restaurants privés et publics**



Formations du personnel de cuisine

4.3. Développer des **actions de sensibilisation**, d'éducation à destination des **scolaires**



- Créer un annuaire des offres pédagogiques du réseau d'éducation à l'environnement et au DD  
=> **programme d'actions de sensibilisation dédiés aux élèves (alimentation, énergie, développement durable, gestion forestière...) + budget dédié**

- Soutien à la mise en place d'actions autour de jardins pédagogiques,...

## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

Dans le cadre du catalogue d'actions de sensibilisation au Développement Durable à destination des **scolaires** => 2 fiches Agriculture et alimentation :

- « **Découvrir l'agriculture d'Arlysère, les circuits courts et l'alimentation durable** » :
  - ✓ interventions en classe par le CPIE (3 ateliers sur 1 matinée) + 1 visite de ferme par l'ADABIO / bureau des guides d'Albertville
  - ✓ Fermes visitées : La ferme de mon Grand Père (Caprin lait bio) – Héry sur Ugine, Jardin R'Essources (maraichage bio) - Albertville, Mathilde Syre (semences et pain bio) – Ugine, Nicolas Antoni (maraichage bio)- Grésy, Jardin des Solstices ( maraichage bio) – St Vital
  - ✓ **Objectif** : 10 classes sensibilisées soit environ 200 à 250 élèves
  - ✓ **9 classes inscrites** (Albertville, Ugine, Frontenex, Grésy sur Isère,...)
  
- « **Découvrir l'alimentation durable par le jardinage** » :
  - ✓ 6 demi-journées d'intervention de Betty Ronsin sur des écoles disposant d'espaces de jardinage pour découvrir le cycle des plantes du semi à récolte, les interactions faune/flore/sol, les liens entre alimentation/santé/environnement via des ateliers pratiques, théoriques, sensoriels et créatifs
  - ✓ **Objectif** : 2 classes de 3 écoles sensibilisées soit environ 120 à 150 élèves
  - ✓ **5 classes inscrites** (Villard sur Doron, Ugine, Albertville)
  
- **Coût pour ces interventions** : 13 900 € TTC (dont subvention demandée dans le cadre du Contrat Départemental d'Arlysère + auprès de l'ARS)

4.

Sensibiliser/  
éduquer à une  
alimentation  
saine, de  
qualité



## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

### Sortie de sensibilisation au système de production agricole locale et aux équilibres alimentaires – EREA du Mirantin

- Bénéficiaires : 12 élèves répartis sur plusieurs classes de l'EREA du Mirantin.
- Randonnée sur 2 jours (les 6 et 7 juin 2023) depuis l'établissement scolaire pour aller à la découverte de 3 fermes\*, découvrir l'agriculture locale et faire le lien entre la production et l'alimentation. Accompagnement par le Bureau des guides. Ce projet est l'aboutissement du projet alimentation mené depuis la rentrée scolaire 2021.
- Activités réalisées :
  - ✓ Visites des fermes, parcours à pied entre les fermes (23 km parcourrus, 850 D+)
  - ✓ Participation au ramassage de légumes
  - ✓ Confection d'un repas à partir des produits ramassés (tartes aux courgettes et aux blettes, salades composées avec les légumes cueillis l'après-midi)
  - ✓ Nuit en tentes dans le camping d'une ferme
- Participation d'Arlysère : 440 euros sur un budget de 1540 euros.

\* La ferme des Charles à Pallud (maraicher bio), la ferme des Paysans Voyageurs (petits fruits bio, œufs bio, camping à la ferme) à Thénésol, Ferme de Benoit BOSON (vaches laitières) à Chevronnet - Mercury.



4.

Sensibiliser/  
éduquer à une  
alimentation  
saine, de  
qualité

## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

### Un berger dans mon école : sensibilisation à l'alpagisme et à l'agriculture de montagne => écoles primaires Val des Roses et Gilly

- Action réalisée depuis 2022 dans le cadre de la Politique de la Ville et du PAT d'Arlysère, animée par la SEA73. Projet pédagogique ayant l'agrément des Inspections Académiques.
- Bénéficiaires - en 2023 : 5 classes de CE/CM – 108 élèves
- Activités proposées tout au long de l'année :
  - ✓ Visite d'un berger en classe pour expliquer son métier
  - ✓ Travail en classe avec l'enseignant et avec l'aide des outils pédagogiques (malle pédagogique et Journal Pasto),
  - ✓ Atelier de fabrication de fromage à l'école avec l'AFTALP
  - ✓ 15, 23 et 28 juin : découverte de l'alpage du GAEC des Arolles avec Florent PERRIER (balade sur l'alpage, découverte du troupeau, de la traite, de l'élevage de cochons, pique nique en alpage, fabrication du fromage, visite de cave d'affinage)
- Coût : 5725 € dont 80% pris en charge de euros par la politique de la ville (Arlysère/Albertville/Etat) et 20% d'autofinancement SEA.



4.

Sensibiliser/  
éduquer à une  
alimentation  
saine, de  
qualité

## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

### =>PERSPECTIVES SUR AXE 4

4.

Sensibiliser/  
éduquer à une  
alimentation  
saine, de  
qualité

- ⇒ **Poursuivre et développer les actions de sensibilisation des publics scolaires =>**  
fiches agriculture et alimentation du catalogue développement durable
  - ⇒ Quid des collégiens/lycéens (pas notre compétence mais demande des établissements) ?
  
- ⇒ **Proposer un évènement grand public par an pour sensibiliser à l'alimentation durable/saine/ l'agriculture locale (...)** pour créer un bruit de fond sur ce thème
  - ⇒ Ex : le mois de la transition alimentaire du PAiT grenoblois

## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

5.

Lutter contre la précarité alimentaire et favoriser l'accessibilité des produits de qualité pour tous

5.1. Développer un **réseau de jardins partagés** sur le territoire d'Arlysère



Etats des lieux de l'existant et des besoins à faire

5.2. Apprendre à cuisiner des **repas sains à petit budget** avec des produits frais/secs/issus de la banque alimentaire/de qualité



1<sup>er</sup> Atelier organisé par la ville d'Ugine avec les Restos du Coeur

5.3. Poursuivre le **déploiement** du service de **Portage de Repas à Domicile (PRAD)**



Action menée par le CIAS en lien avec le projet de coopération entre cuisines

5.4. Développer les **dons alimentaires**



Diffusion des campagne de collecte : banque alimentaire, don du son,...

5.5. Proposer une meilleure accessibilité aux produits alimentaires via de **nouvelles formes de distribution des produits.**



Accompagner le développement de projets => suivi du projet de création d'épicerie sociale et solidaire d'Albertville

Etat des lieux et feuille de route sur ce thème => **DIAGNOSTIC SUR ARLYSÈRE, ENJEUX, PISTES D' ACTIONS ET CHOIX DES ACTIONS À INSCRIRE DANS LE PAT**



## LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE ET ACCESSIBILITÉ DES PRODUITS DE QUALITÉ POUR TOUS

### 1er temps animé par Arlysère : 30 juin 2023 => Partage des enjeux – 29 participants

#### Objectifs :

- se rencontrer
- valider une vision commune de l'écosystème local : cartographie des acteurs, définition de la précarité et de l'accessibilité alimentaire, état des lieux local sur Arlysère.
- aboutir à un premier niveau d'identification des enjeux et des besoins sur le territoire, en tenant compte des spécificités des communes urbaines et rurales.



### 2nd temps animé par Arlysère : 29 septembre 2023 ➔ VERS UN PLAN D' ACTIONS – 28 participants

#### Objectifs :

- Prioriser les objectifs opérationnels
- Prioriser les actions plan d'actions
- Déterminer « qui fait quoi » pour avancer collectivement sur ces sujets

Suite à construire avec le comité de pilotage PAT, le Département, le CIAS et les élus d'Arlysère

5.

Lutter contre la précarité alimentaire et favoriser l'accessibilité des produits de qualité pour tous

#### Travaux du Département et services de l'Etat sur l'aide alimentaire en 2023 :

- Connaissance des acteurs de l'aide alimentaire
- Travaux sur la prescription





## LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE ET ACCESSIBILITÉ DES PRODUITS DE QUALITÉ POUR TOUS

### ➔ MÉTHODOLOGIE POUR DRESSER UN PREMIER PORTRAIT DES FACTEURS DE PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE SUR ARLYSÈRE

Quatre dimensions, 12 indicateurs

#### Monétaire

- Taux d'allocataires
- Revenu médian

#### Socio-économique

- Taux de chômage
- Familles monoparentales
- Personnes seules
- Jeunes non insérés
- Cadre/ouvrier

#### Santé

- Moins de 15 ans
- Plus de 75 ans
- Accès à l'offre de soin

#### Mobilité

- Taux de non-motorisation/densité
- Dépendance à la voiture pour achats alimentaires

**Objectif : construire un indice multidimensionnel de vulnérabilité à la précarité alimentaire avec des données en open data**

- 12 indicateurs par commune
- Standardisation des indicateurs
- Moyenne par dimension
- Somme des quatre dimensions

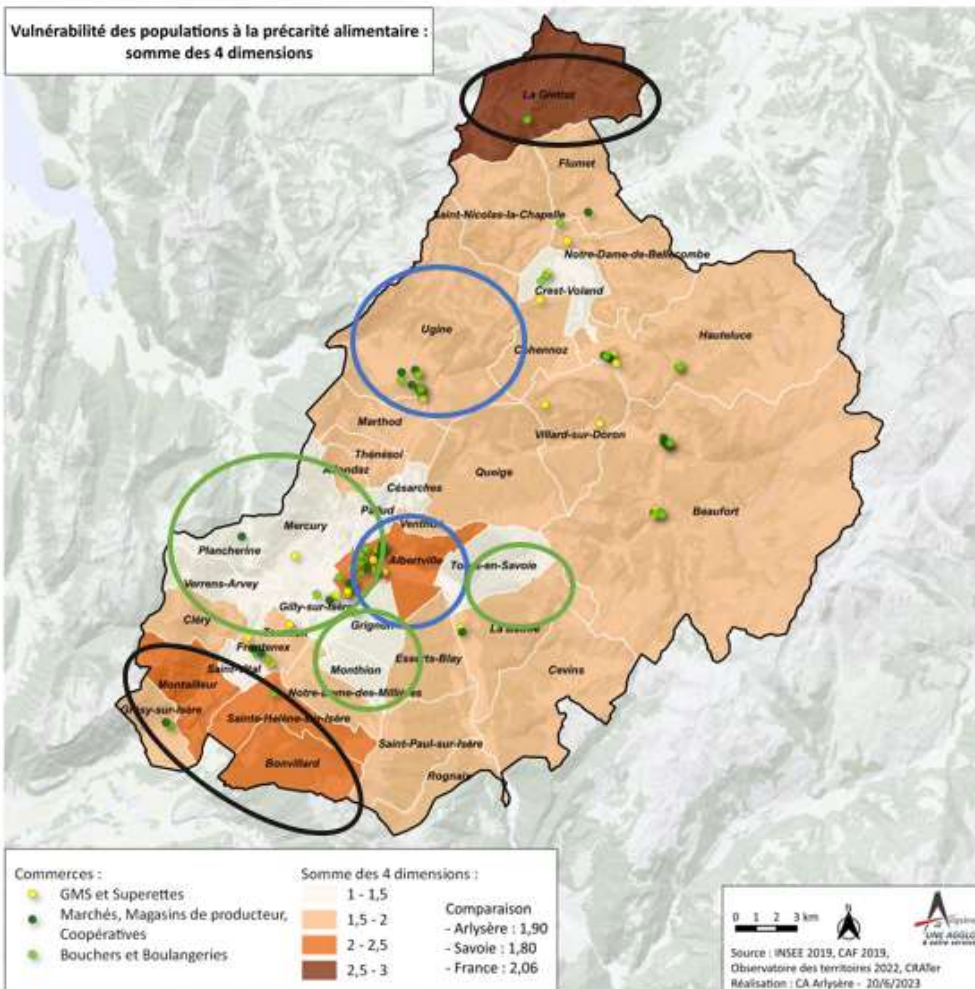
Ce travail s'appuie sur le projet VOBSALIM34 mené en septembre 2022 dans l'Hérault par la Chaire Unesco Alimentations du Monde en collaboration avec INRAE.

**! remarque méthodologique** : les personnes prises en compte sont les habitants recensés. Les personnes de passage ou sans statut légal ne sont donc pas comptabilisées

Sources des données utilisées : INSEE, CAF, Crater

## SOMME DES QUATRE DIMENSIONS ET CROISEMENT AVEC L'OFFRE ALIMENTAIRE

Vulnérabilité des populations à la précarité alimentaire :  
somme des 4 dimensions



- Zones sans difficulté particulière
- Difficultés monétaires et/ou socio-économiques
- Difficultés monétaires, socio-économiques et accès aux commerces limité

**Une diversité de situations** : des zones vulnérables à la précarité alimentaire et d'autres pas + des facteurs de vulnérabilité différents en fonction des endroits (notamment distinction entre zone rurale et zone urbaine)

NB : Aucune pondération n'a été appliquée aux dimensions car l'impact des différents facteurs de vulnérabilité est difficile à évaluer. Par exemple, le revenu joue sans doute un rôle plus important que les autres facteurs. Il est donc important de regarder toutes les cartes pour comprendre la situation du territoire.

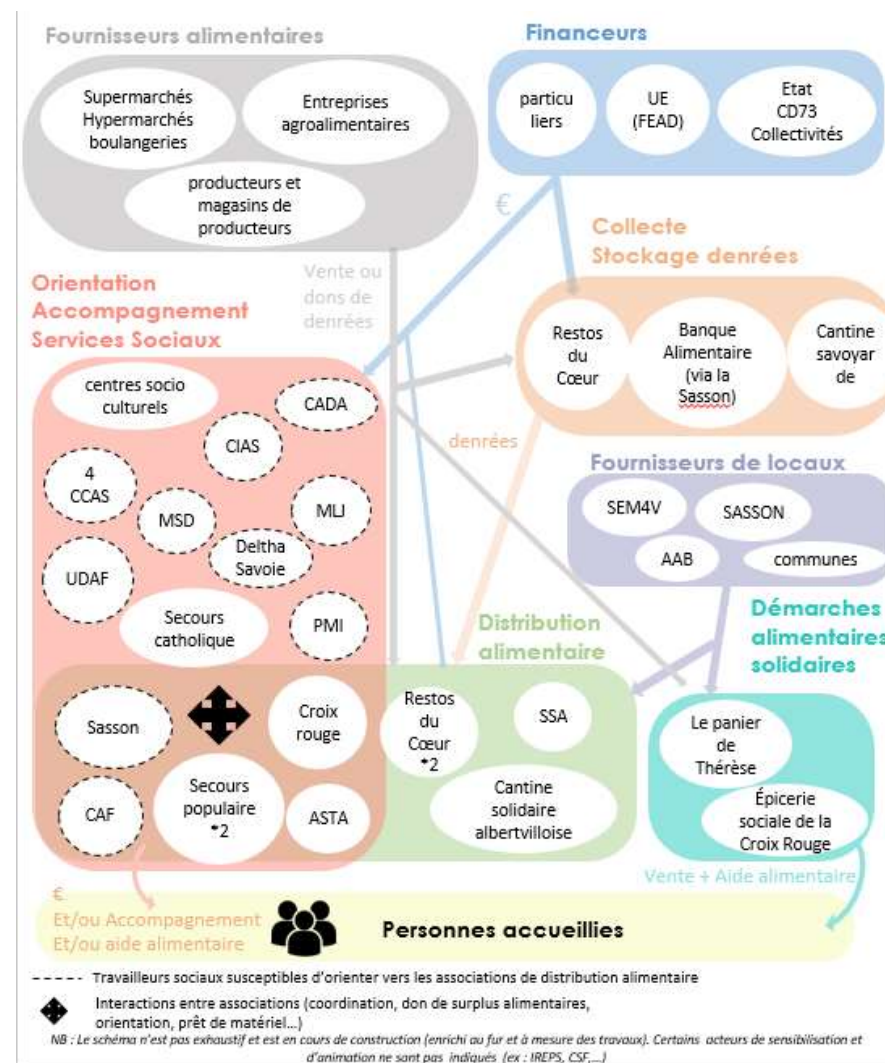
## LES ACTEURS DE L'AIDE ALIMENTAIRE SUR ARLYSIÈRE



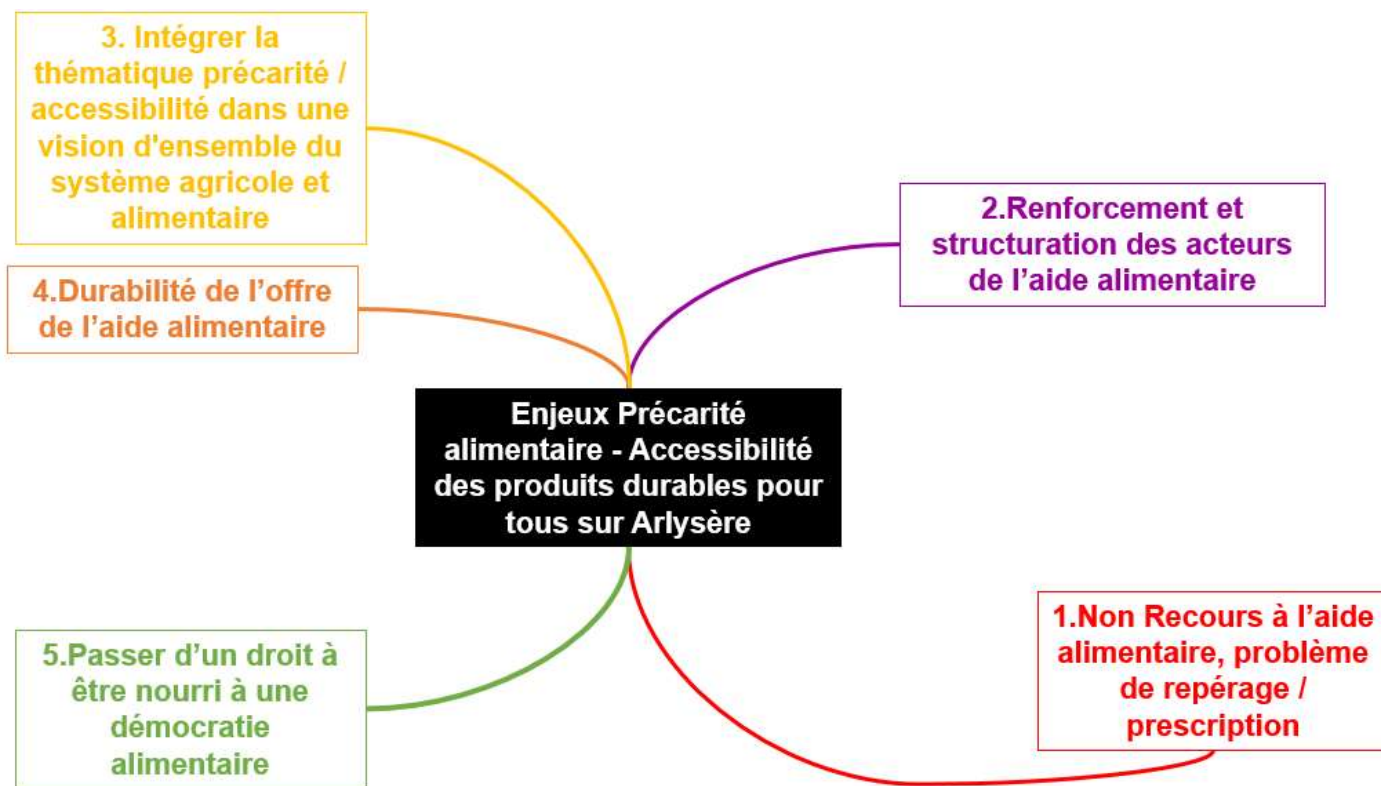
### Les publics en précarité alimentaire sur Arlysière :

- Familles et familles mono-parentales
- Personnes âgées
- Personnes en situation d'handicap
- Travailleurs précaires = temps partiels ou contrats courts + salariés en insertion
- "Migrants / Demandeurs d'asile/ réfugiés"
- ou personnes avec parcours dans la rue
- Jeunes (grands ados ou jeunes adultes) en rupture familiale + Etudiants

Etude complète disponible sur demande auprès d'Arlysière.



## LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE ET ACCESSIBILITÉ DES PRODUITS DE QUALITÉ POUR TOUS => LES 5 GRANDS ENJEUX SUR ARLYSÈRE



5.  
Lutter contre la précarité alimentaire et favoriser l'accessibilité des produits de qualité pour tous

- importance **d'adopter une approche transversale** de cette thématique de lutte contre la précarité alimentaire (agriculture & alimentation, social, mobilité, énergie...).
- **102 actions proposées => 44 ont fait l'objet d'au moins un vote => à intégrer dans 2<sup>nd</sup> programme d'actions PAT**



6.  
Développer la  
résilience du  
système alimentaire  
du territoire

6.1. Accompagner la **résilience des systèmes agricoles** face aux effets du changement climatique en lien avec les acteurs des filières

6.2. **Maitriser/réduire les consommations énergétiques des agriculteurs** et développer les énergies renouvelables

6.3. **Préserver le foncier agricole** et faciliter la transmission des exploitations

6.4. **Développer des expérimentations** au niveau de tous les maillons du système alimentaire du territoire + un réseau de recherche appliquée

- Etude sur les usages de la ressource en eau pour l'agriculture sur Arlysère

- Accompagner les projets de diversification agricole

- Expérimentation projet traite à hydrogène mobile + réflexion sur la mise en place d'une filière hydrogène vert sur le territoire => traite mobile avec panneaux solaires

- Sensibilisation à l'installation de panneaux solaires thermiques

Cf. Axe 1.3

**Investissements directs de l'agglo :**

**=> 20 000 euros pour co-financer les expérimentations**



## BILAN DES ACTIONS MENÉES PAT ARLYSÈRE

6.  
Développer la  
résilience du  
système alimentaire  
du territoire

### Contexte du lancement de l'étude Eau et Agriculture :

- La gestion de la ressource en eau identifiée comme l'un des enjeux prioritaires dans le PCAET
- Un groupe de travail technique interne à ARLYSÈRE travaille actuellement à la **structuration d'une démarche pour mieux connaître les ressources en eau et les usages sur le territoire**, pour **intégrer la disponibilité des ressources en eau au sein de chaque compétence** (eau potable, assainissement, agriculture, tourisme, GEMAPI, SCOT, ...) et **mieux anticiper et concilier les projets locaux et d'aménagements**.
- Sur les usages agricoles, absence de vision globale
- La Chambre d'agriculture réalise des études territoriales, financés par le Département, d'estimation des consommations en eau de l'activité agricole (en m<sup>3</sup>/an) par sous-secteurs
  - Arlysère a sollicité la chambre pour faire partie des « territoires étudiés »

Structures qui seront associées : PNR des Bauges, SEA73, SMBVA, SISARC, APTV

Calendrier => démarrage groupe de travail technique en janvier 2024



- ⇒ **Réaliser l'étude Eau et Agriculture et établir la feuille de route** des actions à mener sur ce thème
- ⇒ **Poursuivre les actions en cours** : expérimentation panneaux solaires machine à traire mobile, préservation du foncier,...
- ⇒ **Construire une approche de travail systémique sur cette question en lien avec les filières et acteurs du territoire**
- ⇒ Accompagner les agriculteurs à :
  - ❖ **la réduction de leurs consommation d'énergie** (photovoltaïque ? pratiques agricoles,...)?
  - ➔ Mise en place d'actions de sensibilisation collectives et individuelles pour développer des projets dans le cadre du contrat de chaleur renouvelable (panneaux solaires thermiques, réseaux de chaleurs,...) via le conseiller réseau chaleur d'Arlysère
  - ❖ **Quid de la méthanisation ?**
  - ❖ **La résilience face au changement climatique** => autonomie fourragère, risques sanitaires...





Projet PAT d'Arlysère réalisé  
Avec le soutien financier de :



Avec les partenaires techniques :



+ d'infos : [dorothee.meyer@arlysere.fr](mailto:dorothee.meyer@arlysere.fr) (chargée de mission agriculture et alimentation à Arlysère)